کچی ہلدی کا حلوہ

اجزاء

کچی ہلدی آدھا کلو

بیسن آدھا کلو

چینی ... آدھا کلو

دیسی گھی .. آدھا کلو

ادرک سلائس گارنش کے لئے

سبز مرچیں گارنش کے لئے

کوئلہ دھویں کے لئے

ترکیب۔

ایک باؤل میں پانی، لیموں کا رس، ادرک لہسن پیسٹ اور
بھگوئی ہوئی مٹن کلیجی ڈال کر دس سے پندرہ منٹ کے لئے
اچھی طرح مکس کریں اور پانی نکال کر مٹن کلیجی کو
ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔

اب ایک باؤل میں دہی، دھنیا، ذیرہ، کٹی لا ل مرچ، لہسن، سبز
مرچیں اور مٹن کلیجی ڈال کر تیس منٹ تک میرینیٹ کر لیں۔

پھر ایک پین میں کھانے کا تیل گرم کر کے اس میں پیاز اور
ادرک لہسن پیسٹ ڈال کر تھوڑا سا پکا لیں۔

کھویا .. آدھا کلو

چھوٹی الائچی کے دانے -- ایک کھانے کا چمچ

سونف ... 50 گرام

پستہ .. 100 گرام

بادام .. 100 گرام

گوند .. 100 گرام

کمر کس .-- 50 گرام

دودھ ۔۔ ایک پاؤ

ترکیب:

کچی ہلدی کو چھیل کر ایک چاپر میں پیس لیں۔

کڑاہی میں ہلدی اور گھی کو اچھی طرح مکس کر کے ہلکی آنچ پر بھون کر الگ رکھدیں۔۔

ایک الگ کڑاہی میں گھی گرم کریں اور اس میں چاروں گوند فرائی کر کے نکال لیں

اور ٹھنڈا ہونے پر گرائنڈر میں پیس لیں۔ ۔

ایک کڑاہی میں بیسن اور گھی ڈال کر بھونیں۔جیسا بیسن کے حلوے کے لئے بھونتے ہیں۔

پھر اس میں پسے ہوئے، پستہ اور بادام ڈال کر مکس کریں۔ اس کے بعد کھویا شامل کرلیں۔

ساتھ ہی چینی، دودھ اور الائچی دانہ ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں اور مستقل چلاتے جائیں۔ ۔

اب اس میں بھنے ہوئے گوند ، پسا ہوا کمرکس،ہلدی اور سونف ڈال کر اچھی طرح مکس کرلیں۔

سرونگ ڈش میں نکالیں یا کسی شیشے کی برنی میں محفوظ رکھیں۔

03466293728
03009382322